

Domaine de Bellene

# VOLNAY LES GRANDS POISOTS

## NOTE GENERALI

**Tipologia** AOC Volnay

**Zona produttiva** Borgogna, Volnay, nell'omonima parcella con esposizione sud a 2345 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Tipologia del terreno** Argilloso calcareo.

**Vinificazione** Pressatura verticale molto delicata.

**Invecchiamento** Affina in botti di rovere.

## NOTE ORGANOLETTICHE

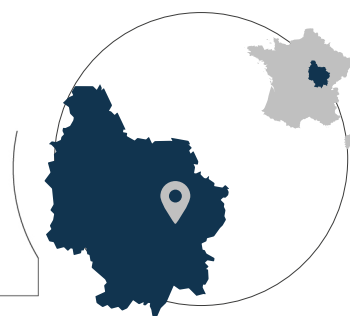
**Colore** Rosso cremisi che vira al granato con l'età.

**Profumo** Al naso gli aromi seguono uno spettro classico del Pinot Noir, esprimendosi con note di ciliegia, uva spina e il ribes nero fino alle note di sottobosco, funghi e spezie come la cannella.

**Sapore** In bocca è un vino di grande cuore, potente in bocca, pieno e carnoso, e i suoi tannini sono ben levigati.

**Abbinamenti** La sua struttura lo abbina con frattaglie arrostate o fritte, carni succose come il maiale arrosto o in salsa, l'agnello arrosto o il vitello brasato. Va meglio con formaggi con un sapore ben marcato come Époisses, Langres, Ami du Chambertin.

**Temperatura di servizio** 16-18°C



BEAUNE / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 2005



ENOLOGO | NICOLAS POTEL



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

